Cafissimo

Bedienungsanleitung und Garantie

Tchibo • D-22290 Hamburg • 31302M012I3XAS

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihre neue Maschine kombiniert modernste Technologie mit elegantem Design.

Dank eines völlig neuen und einzigartigen Konzepts können Sie durch einfaches Einsetzen von Kapseln Ihren Wunsch-Kaffee per Knopfdruck zubereiten.
Dabei haben Sie die Wahl zwischen aromatischem Filterkaffee, vollmundigem Caffè Crema und intensiv-vollem Espresso.

Oder trinken Sie gerne Cappuccino? Dank des Milchaufschäumers können Sie sich auch viele leckere Kaffeespezialitäten wie Latte Macchiato, Cappuccino, Milchkaffee und viele mehr zubereiten.

Diese Anleitung beschreibt nicht nur, wie Sie die Maschine bedienen, sondern weiht Sie auch in das Geheimnis eines guten Cappuccinos ein.

Für die ersten Tage des Kennenlernens haben wir eine Kurzanleitung beigelegt. Diese zeigt sowohl den Gebrauch als auch die Leuchtanzeigen im Überblick. Bewahren Sie die Kurzanleitung direkt bei der Maschine auf.

Falls Sie weitere Fragen zur Bedienung Ihrer Cafissimo haben, stehen wir Ihnen gerne auch über unsere Tchibo Hotlines zur Verfügung.
Die Kontaktdaten finden Sie ganz hinten im Heft im Kapitel „Tchibo Service-Center und Kundenberatung“.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Maschine
und höchsten Kaffee-Genuss.

Ihr Tchibo Cafissimo-Team

Inhalt

4 Auf einen Blick (Lieferumfang)
5 Bedienfeld im Detail

6 Prinzip des Cafissimo Kapsel-Systems
6 Was machen Kapseln in einer Kaffeemaschine?
7 So funktioniert's
7 Vorzüge der Kapseln

8 Zu dieser Anleitung

9 Verwendungszweck und Sicherheitshinweise

11 Inbetriebnahme - vor dem ersten Gebrauch -
11 Maschine aufstellen
11 Dampfventil schließen
11 Wasser einfüllen
12 System mit Wasser füllen

14 Brühen von Filterkaffee, Caffè Crema oder Espresso
14 Bevor Sie beginnen
14 Entlüften bei längerem Nichtgebrauch
14 Wasser einfüllen
15 Kaffee brühen
17 Nach dem Gebrauch

18 Einstellen der Wassermenge bzw. der Stärke des Kaffees
18 Kaffeegenuss individuell einstellen
18 Werkseinstellungen wiederherstellen

19 Milchschaum herstellen
19 Tipps für einen gelungenen Milchschaum
19 Dampf erzeugen
20 Milch aufschäumen
21 Nach dem Aufschäumen - Dampf ablassen

22 Brüh- und Aufschäum-temperaturen oder Maschine aufheizen und abkühlen
22 Versehentlich die Dampftaste gedrückt?
22 Maschine schnell herunterkühlen - nach dem Milchaufschäumen zur Kaffee-Zubereitung

23 Heißes Wasser entnehmen - für einen Tee oder zum Tassen-Vorwärmen

24 Kaffeespezialitäten zubereiten
24 Cappuccino
25 Espresso Macchiato
25 Latte Macchiato
26 Coffee Mocha

27 Ausschalt-Funktion

28 Bedienfeld-Leuchten und Pieptöne - das bedeuten sie
28 Übersicht der Pieptöne
29 Übersicht der Leuchten

30 Entlüften

31 Reinigen
31 Dampfrohr und Aufschäumdüse
31 Abtropfschale und -gitter reinigen
32 Tischchen reinigen
32 Gehäuse reinigen
33 Kapselhalter reinigen
33 Wasserbehälter reinigen

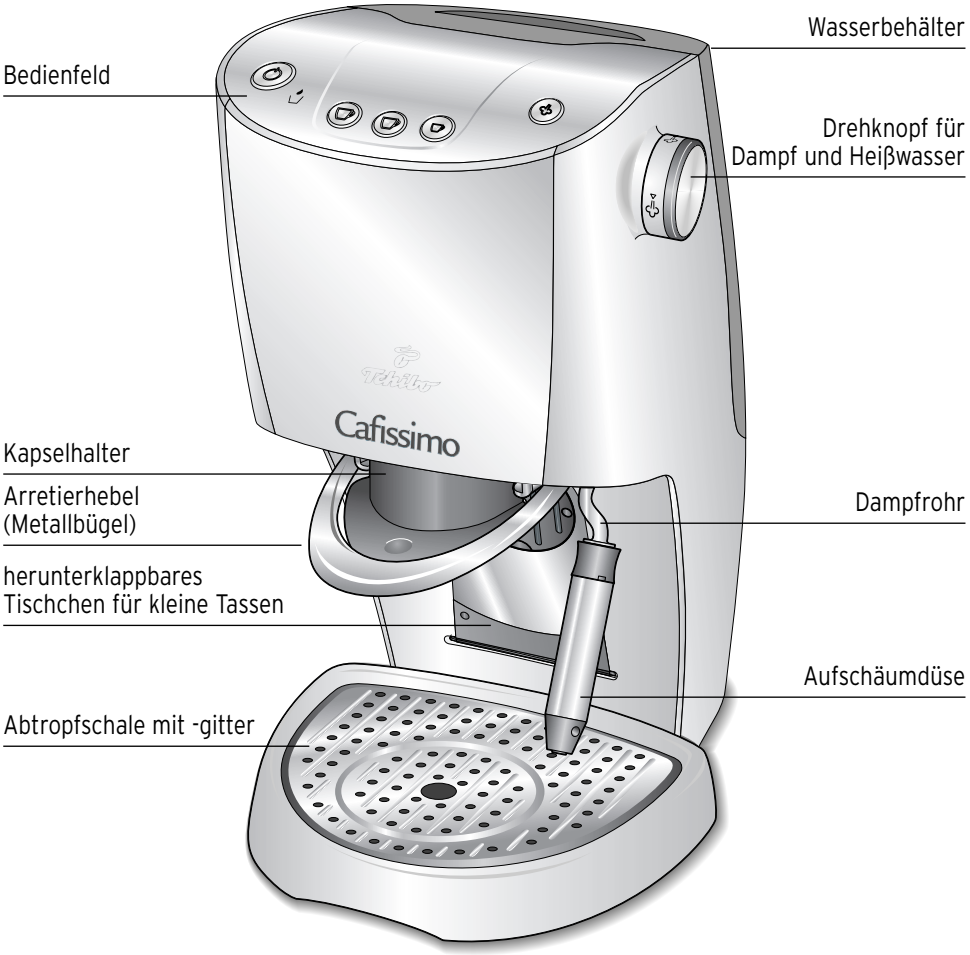
34 Entkalken
34 Entkalken mit Entkalker
35 Umweltfreundlich entkalken

36 Störung / Abhilfe

38 Technische Daten / Entsorgen

39 Garantie / Tchibo Service

Auf einen Blick (Lieferumfang)

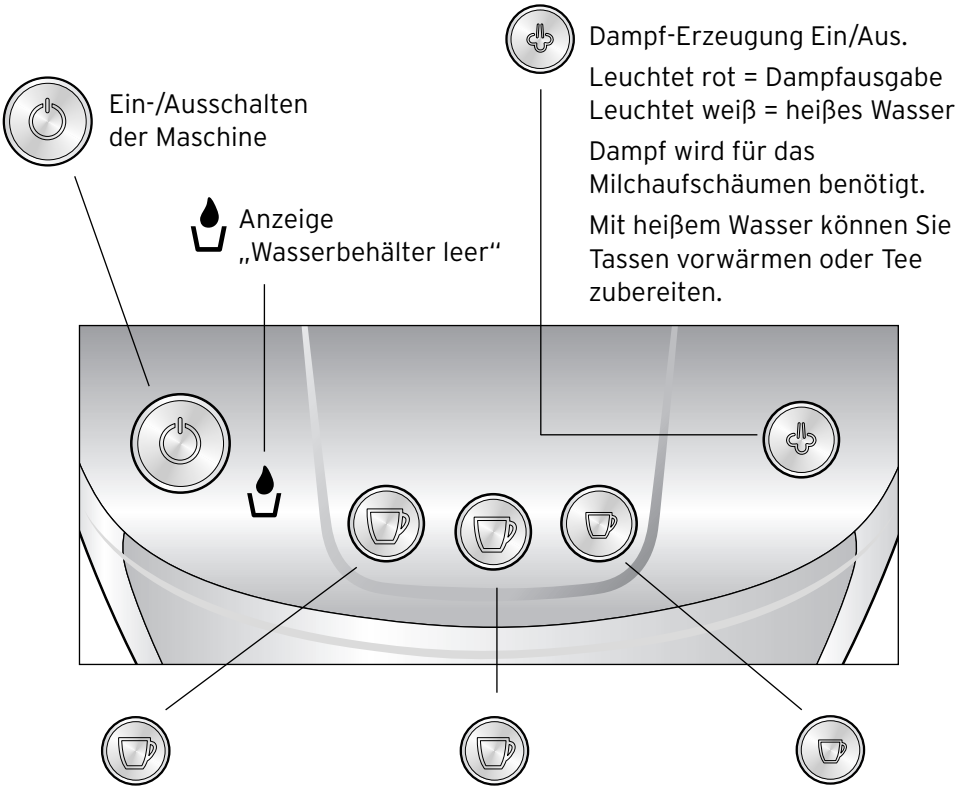


Bedienfeld im Detail - Funktion der Tasten

Die Farben der Tasten sind bei eingeschalteter Maschine sichtbar.

Blinkende Tasten zeigen an, dass die Maschine aufheizt, abkühlt oder ein Getränk zubereitet. Konstant leuchtende Tasten zeigen an, dass die Maschine bereit ist.

Die Dampftaste kann weiß oder rot leuchten (blinken). Alle übrigen Tasten leuchten (blinken) weiß. Eine Übersicht der Leuchten finden Sie weiter hinten im Heft oder auf der separat beiliegenden Kurzanleitung.


Dampf-Erzeugung Ein/Aus.
Leuchtet rot = Dampfausgabe
Leuchtet weiß = heißes Wasser
Dampf wird für das Milchaufschäumen benötigt.
Mit heißem Wasser können Sie Tassen vorwärmen oder Tee zubereiten.
Ein-/Ausschalten der Maschine
Anzeige „Wasserbehälter leer“
Zubereiten von Filterkaffee
(blaue Tasse für blaue Kapsel)
Zubereiten von Caffè Crema
(gelbe Tasse für gelbe Kapsel)
Zubereiten von Espresso
(kleine graue Tasse für schwarze Kapsel)

Prinzip des Cafissimo Kapsel-Systems

Was machen Kapseln in einer Kaffeemaschine?

Bei dieser Maschine handelt es sich um ein Einzelportionssystem.
Die Maschine funktioniert mit aromafrischen Kaffeekapseln von Tchibo.
Jede Tasse Kaffee wird einzeln und stets aromafrisch zubereitet.

Die Kapseln sind fertig verpackte und luftdicht verschlossene Kaffee-Portionen, die dem Kaffee-Genießer unterschiedliche Geschmacksvariationen bieten:

• Filterkaffee • Caffè Crema • Espresso

Kapseln erhalten Sie überall dort, wo es Tchibo gibt. Ebenfalls unter www.Tchibo.de und www.Cafissimo.de.

Die Kapseln sind farblich speziell auf die Kaffeesorten-Tasten der Maschine abgestimmt, d. h. Sie erkennen bereits an der Kapselfarbe, welche Taste Sie für die Zubereitung drücken müssen.

- **blau = Filterkaffee**
- **gelb = Caffè Crema**
- **kleine graue Tasse = Espresso**

Jede Taste steht für einen unterschiedlichen Brühdruck. Mit der Wahl der Taste wird festgelegt, mit wieviel Druck das Wasser durch die Kapsel gepresst wird. Denn nur durch den individuellen Brühdruck kann sich der echte Charakter und Geschmack des jeweiligen Kaffees perfekt entfalten. Für Filterkaffee benötigt man einen niedrigen, für Caffè Crema einen mittleren und für Espresso einen hohen Druck. Der maximale Pumpendruck dieser Maschine liegt bei 15 bar.

Zwei Punkte, über die Sie sich nicht wundern sollten:
Erstens sehen die Espressokapseln am Boden etwas anders aus als die anderen Kapseln. Zweitens bleibt immer ein wenig Kaffeesatz in der Tasse zurück. Diese Punkte sind systembedingt und stellen keinen Defekt dar.

So funktioniert's

Wenn Sie den Arretierhebel nach unten drücken, wird der Kapselhalter mitsamt eingelegter Kapsel nach oben in die Maschine gedrückt. Dabei wird die Kapsel jeweils oben und unten von kleinen Dornen angestochen. Die so entstandenen Löcher werden für den Wasserdurchlauf benötigt.

Da für die Zubereitung jeder Kaffeesorte ein unterschiedlicher Druck erforderlich ist, gibt es auch für jede Kaffeesorte eine eigene Taste.

Sobald Sie die entsprechende Kaffeesorten-Taste drücken, wird der Brühvorgang gestartet. Dabei wird durch das obere Loch heißes Wasser unter Druck durch die Kapsel gepresst und läuft durch das Loch im Boden in eine darunter gestellte Tasse.

Mehr brauchen Sie nicht zu tun, Ihr Filterkaffe, Caffè Crema oder Espresso ist fertig.

Setzen Sie die Kapseln so ein, wie sie sind, d. h.,

- ***ziehen Sie nicht den Kapseldeckel ab und***
- ***bohren Sie keine Löcher in die Kapsel.***

Vorzüge der Kapseln

Die Kapseln bieten Vielfalt und Frische in bewährter Tchibo Qualität.

Die Vorzüge auf einen Blick:

- aromafrischer Kaffee durch luftdichte Versiegelung
- fertig portioniert
- direkt gebrauchsfertig
- schnelle und saubere Zubereitung
- unterschiedliche Geschmacksvarianten

Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.
Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:

Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.

Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen und schweren Sachschäden.

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor leichten Verletzungen oder Beschädigungen.

So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.

Verwendungszweck und Sicherheitshinweise

Verwendungszweck

Die Maschine ist für folgende Verwendungszwecke konzipiert:

- Brühen von Filterkaffee, Caffè Crema und Espresso mit Kapseln der Marke Tchibo Cafissimo.
- Aufschäumen von Milch.
- Entnahme von heißem Wasser.

Sie ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen ausgelegt und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen verwendet werden, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, es sicher zu benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Gerät und Verpackungsmaterial fern.
  Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

GEFAHR durch Elektrizität

- Tauchen Sie Maschine, Stecker und Anschlussleitung niemals in Wasser, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Benutzen Sie die Maschine nicht im Freien.
- Stellen Sie die Kaffeemaschine für Kinder unerreichbar auf.
- Betreiben Sie die Kaffeemaschine nie unbeaufsichtigt.
- Schließen Sie die Maschine nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Netzspannung mit den technischen Daten der Maschine übereinstimmt.
- Benutzen Sie die Maschine nicht, wenn Maschine, Anschlussleitung oder Stecker beschädigt sind oder die Maschine heruntergefallen ist.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel oder dessen Anschlussleitung vor. Lassen Sie Reparaturen nur in einer Fachwerkstatt, im Service Center oder von einer ähnlich qualifizierten Person durchführen, um Gefahren zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
  ... bevor Sie den Wasserbehälter herausnehmen oder einsetzen,
  ... wenn Sie Wasser in den Wasserbehälter füllen,
  ... wenn eine Störung auftritt,
  ... wenn Sie die Maschine längere Zeit nicht benutzen,
  ... bevor Sie die Maschine reinigen.
  Ziehen Sie am Stecker, nicht an der Anschlussleitung.

WARNUNG vor Verbrühen/ Verbrennungen

- Heißer Dampf und heißes Wasser führen zu Verbrennungen. Setzen Sie niemals Körperteile dem Dampf-/Heißwasserstrahl aus. Berühren Sie keine heißen Geräteteile, wie z. B. **das Dampfrohr oder das Metall der Aufschäumdüse**. Verwenden Sie die Dampf- bzw. Aufschäumfunktion nur, wenn ein geeignetes Gefäß unter der Aufschäumdüse steht.
- Klappen Sie während des Betriebs nicht den Arretierhebel hoch und ziehen Sie nicht den Kapselhalter heraus.

VORSICHT vor Verletzungen oder Sachschäden

- Im Kapselhalter und in der Kapselhalter-Aufnahme befindet sich jeweils ein Dorn. Diese beiden Dorne durchstoßen die Kapsel beim Einsetzen von oben und von unten. Fassen Sie niemals in diese Dorne. Wenn Sie die Maschine bewegen möchten, fassen Sie sie am äußeren Gehäuse an.
- Stellen Sie die Maschine nicht auf eine Herdplatte, direkt neben einen heißen Ofen, Heizkörper o.Ä., damit das Gehäuse nicht schmilzt.
- Stellen Sie die Maschine auf eine ebene Fläche, die gegen Feuchtigkeit und Wärme unempfindlich ist.
- Die Maschine ist mit rutschfesten Füßen ausgestattet. Arbeitsflächen sind mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet und werden mit verschiedensten Pflegemitteln behandelt. Es kann daher nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Gerätefüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter die Maschine.
- Die Maschine darf keiner Temperatur unter 1°C ausgesetzt werden. Das Restwasser im Heizsystem könnte gefrieren und Schäden verursachen.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass sie nicht zur Stolperfalle werden kann. Halten Sie sie von scharfen Kanten und Hitzequellen fern.
- Füllen Sie nur kaltes Leitungswasser in den Wasserbehälter. Benutzen Sie stets frisches Wasser. Verwenden Sie kein kohlensäurehaltiges Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten.
- Entkalken Sie die Maschine regelmäßig.

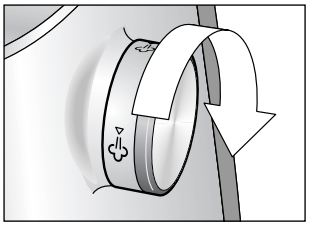
Inbetriebnahme
- vor dem ersten Gebrauch -

Maschine auspacken und aufstellen

	GEFAHR für Kinder Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken/Elektrizität • Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort. • Stellen Sie die Maschine für Kinder unerreichbar auf.

1. Packen Sie die Maschine aus und entfernen Sie alle Klebestreifen. Der Kapselhalter liegt separat bei. Stellen Sie die Maschine auf eine ebene Fläche, die gegen Feuchtigkeit und Wärme unempfindlich ist.

Dampfventil schließen

2. 

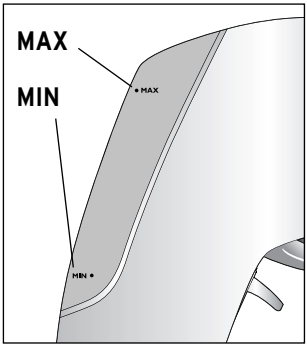
Prüfen Sie, ob das Dampfventil geschlossen ist:

Drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.

Wasser einfüllen

	VORSICHT - Geräteschaden • Füllen Sie stets frisches, kaltes Leitungswasser in den Wasserbehälter. Kein kohlensäurehaltiges Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten verwenden!

3.



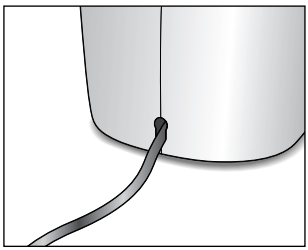
Heben Sie den Wasserbehälter gerade nach oben heraus.

Füllen Sie den Behälter mit kaltem Wasser bis zur MAXimal-Markierung.

Setzen Sie den Wasserbehälter wieder ein. Drücken Sie ihn dabei ggf. ein wenig herunter, so dass sich das Ventil im Boden des Wasserbehälters mit dem Gehäuse verbindet.

System mit Wasser füllen

Unterbrechen Sie die folgenden Schritte möglichst nicht. Erst wenn das System mit Wasser gefüllt ist, arbeitet die Maschine einwandfrei. Sollten Sie den Vorgang unterbrochen haben, beginnen Sie mit Schritt 5.

4. 

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die Maschine ist mit einem Kabelfach ausgestattet. Ziehen Sie die Anschlussleitung soweit wie nötig aus dem Fach heraus bzw. schieben Sie die nicht benötigte Länge ins Fach zurück. Drücken Sie die Leitung an der Austrittsöffnung nach unten, um sie zu fixieren.

5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻.
Alle Tasten und die Anzeige „Wasserbehälter leer“ blinken.

6.

Stellen Sie einen Behälter unter die Aufschäumdüse. Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf.

Die Pumpe befördert das Wasser in das Leitungssystem der Maschine. Anfangs ist das Pumpengeräusch recht laut. Es wird jedoch leiser, sobald Wasser ins System läuft.

Sobald ausreichend Wasser in das Leitungssystem gefördert wurde, läuft eine kleine Menge Wasser aus der Düse in den untergestellten Behälter. Die Pumpe stoppt automatisch.

Der Vorgang dauert etwa 45 Sekunden. Die kleine Menge austretenden Wassers entspricht etwa der Menge eines Espresso (= ca. 50 ml).

Am Ende des Vorgangs leuchtet nur noch die Ein-/Aus-Taste ⏻.

7. **Drehen Sie jetzt den Drehknopf bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn wieder zu** und gießen Sie das Wasser weg.

   Die Inbetriebnahme ist abgeschlossen. Die Maschine schaltet in den Aufheizmodus und die Ein-/Aus-Taste ⏻ blinkt.

8. Zum Ausschalten der Maschine drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻.

   Wenn Sie jetzt eine Tasse Filterkaffee, Caffè Crema bzw. Espresso zubereiten möchten, fahren Sie auf Seite 15 mit dem Punkt „Kaffee brühen“ fort.

Brühen von Filterkaffee, Caffè Crema oder Espresso

Bevor Sie beginnen

- Jede Kapsel ist für eine Tasse Filterkaffee, Caffè Crema bzw. Espresso portioniert.
- Die Maschine liefert folgende Getränkemengen:

Filterkaffee:	125 ml
Caffè Crema:	125 ml
Espresso:	50 ml

- Stellen Sie die Stärke des Kaffees nach Ihrem persönlichen Geschmack ein. Die werkseitig eingestellten Getränkemengen können für jede Kaffeeart individuell verändert werden. Sie können also bestimmen, ob Sie mehr oder weniger Wasser pro Tasse und Kapsel haben möchten. Mehr dazu lesen Sie im Kapitel „Einstellen der Wassermenge bzw. der Stärke des Kaffees" weiter hinten im Heft.
- Filterkaffee bzw. Espresso schmeckt am besten, wenn Sie ihn aus einer vorgewärmten Tasse trinken. Das erreichen Sie beispielsweise, indem Sie die Tasse mit heißem Wasser füllen, das Sie kurz vor Gebrauch der Tasse weggießen.
- Wenn die Maschine aufgeheizt ist, sollte eine eingesetzte Kapsel nicht zu lange ungenutzt darin bleiben, da das Aroma des Kaffees durch die Hitze leiden kann.

Entlüften bei längerem Nichtgebrauch

Wenn Sie die Maschine länger als 2-3 Tage nicht benutzt haben, befinden sich abgestandenes Wasser und Luft im System. Füllen Sie dann frisches Leitungswasser in den Wasserbehälter und lassen Sie eine Tasse Wasser durchlaufen (siehe Kapitel „Entlüften" weiter hinten in diesem Heft).

Ein Entlüften ist nicht nötig, wenn Sie die Maschine täglich nutzen.

Wasser einfüllen

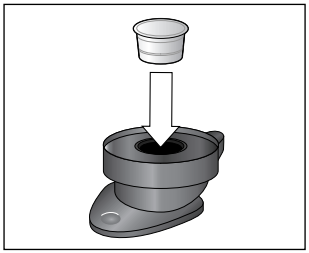
Sofern nötig, füllen Sie Wasser nach:

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
   Entnehmen Sie den Wasserbehälter und füllen Sie ihn bis zur MAX-Markierung mit frischem, kaltem Wasser.
2. Setzen Sie den Wasserbehälter wieder ein und drücken ihn ein wenig herunter. Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose.

Kaffee brühen

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻ : Die Taste blinkt und der Aufheizvorgang startet. Die Maschine ist betriebsbereit, sobald alle Tasten konstant leuchten. Zusätzlich ertönt ein kurzer Piepton.

   Während des Aufheizens können einzelne Wassertropfen aus dem Kapselhalter tropfen. Dies ist normal und unbedenklich.

2. 

   Setzen Sie eine Kapsel in den Kapselhalter ein.

   Die Kapsel muss unversehrt sein:
   ***Nicht** anstechen und **nicht** den Deckel entfernen!*

3.

   Der Arretierhebel muss hochgeklappt sein - siehe Abbildung links.

   Schieben Sie den Kapselhalter in die Maschine und drücken Sie den Arretierhebel bis zum Anschlag nach unten.

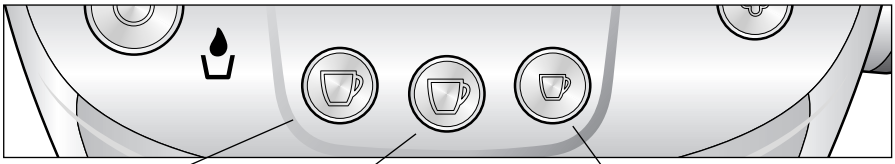
4.

   Je nach Höhe der Tasse stellen Sie die Tasse direkt mittig auf die große Öffnung des Abtropfgitters oder auf das Tischchen.

   Für das Unterstellen einer kleinen Tasse klappen Sie das Tischchen herunter.

   Das Tischchen wird in hochgeklappter Position durch einen Magneten gehalten.

5. Drücken Sie die zur eingesetzten Kapsel passende Taste.



Filterkaffee
(blaue Tasse für blaue Kapsel)

Caffè Crema
(gelbe Tasse für gelbe Kapsel)

Espresso
(kleine graue Tasse für schwarze Kapsel)

Welche Kaffeesorten-Taste Sie drücken müssen, ist abhängig von der eingesetzten Kapsel. Haben Sie beispielsweise eine gelbe Kapsel eingelegt, müssen Sie auch die Taste mit der gelben Tasse (= Caffè Crema) drücken.

Nachdem Sie eine Taste gedrückt haben, fängt diese an zu blinken und die Zubereitung wird gestartet. Das gewählte Getränk läuft in die Tasse.

Sobald die Zubereitung abgeschlossen ist, leuchten die Tasten wieder dauerhaft. Ca. 5 Sekunden nach Brühende ertönt ein Piepton.

Nun können Sie den gebrühten Kaffee genießen.

Sie können die Zubereitung jederzeit durch erneutes Drücken der (jetzt blinkenden) Taste unterbrechen.

Das ist z.B. dann nötig, wenn Sie versehentlich die falsche Taste gedrückt haben. Oder wenn Sie weniger Wasser zum Brühen verwenden möchten, ohne die Wassermenge grundsätzlich zu verändern.

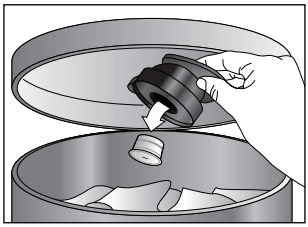
Wenn der Kaffee zu stark ist, drücken Sie die Taste erneut und lassen Sie noch etwas Wasser durchlaufen. Drücken Sie die Taste noch einmal, um den Vorgang zu stoppen.

Nach dem Gebrauch

6.

Drücken Sie den Arretierhebel nach oben.
Der Kapselhalter wird entriegelt und leicht abgesenkt.

Ziehen Sie nun den Kapselhalter nach vorne aus der Maschine.

7. 

Halten Sie ggf. einen Teller o.Ä. darunter, um evtl. Tropfen aufzufangen.

Drehen Sie den Kapselhalter über einem Mülleimer auf den Kopf. Die benutzte Kapsel fällt heraus.

8. Wenn Sie keine weitere Tasse Kaffee brühen möchten, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻, um die Maschine auszuschalten.
9. Setzen Sie den Kapselhalter ein, lassen den Arretierhebel jedoch hochgeklappt. Dadurch wird das Gerät entlastet.
10. Reinigen Sie den Kapselhalter wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
11. Prüfen Sie, ob sich Flüssigkeit in der Abtropfschale gesammelt hat, und leeren Sie diese gegebenenfalls.

Lassen Sie eine verbrauchte Kapsel nicht in der Maschine.
Das feuchte Kaffeemehl kann - wie anderes Kaffeepulver oder übrige Lebensmittel auch - schimmeln. Sollten Sie einmal eine Kapsel einige Tage im Gerät vergessen haben, reinigen Sie den Kapselhalter wie in diesem Heft beschrieben und wischen Sie ggf. vorsichtig (Verletzungsgefahr) den Dorn in der Kapselhalter-Aufnahme ab.

Einstellen der Wassermenge bzw. der Stärke des Kaffees

Sie können die werkseitig eingestellten Wassermengen, die pro Kapsel vom Gerät verwendet werden, verändern. Dadurch erhalten Sie dann Ihren Lieblingskaffee kräftiger oder schwächer gebrüht.

Beachten Sie bitte, dass für jede Kaffeesorte **eine** individuelle Einstellung möglich ist.

Kaffeegenuss individuell einstellen

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻, um das Gerät einzuschalten:
   Sobald alle Tasten konstant leuchten, ist die Maschine betriebsbereit.
2. Setzen Sie eine Kapsel der Kaffeesorte ein, die Sie einstellen möchten.
3. Drücken Sie den Arretierhebel nach unten.
4. Stellen Sie eine Tasse mittig auf die große Öffnung des Abtropfgitters.
5. Drücken Sie die entsprechende Kaffeesorten-Taste (abhängig von der eingesetzten Kapsel) und halten Sie die Taste gedrückt.
6. Lassen Sie die Taste los, sobald die gewünschte Menge in die Tasse gelaufen ist. Die gewählte Menge wird gespeichert.
7. Prüfen Sie, ob die neue Einstellung Ihrem Geschmack entspricht.
   Wiederholen Sie den Vorgang gegebenenfalls.

Sie können die Getränkemenge beliebig oft anpassen.
Eine Einstellung unter 25 ml ist nicht möglich.

Werkseinstellungen wiederherstellen

Sie können, nachdem Sie die Wassermenge für ein oder mehrere Getränke verändert haben, die ursprünglichen Wassermengen wieder einstellen.

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻, um das Gerät auszuschalten.

2. Halten Sie die linke und rechte Kaffeesorten-Taste gedrückt und schalten Sie die Maschine ein.
3. Lassen Sie die Tasten los.

Die Werkseinstellungen sind wiederhergestellt.

Milchschaum herstellen

Tipps für einen gelungenen Milchschaum

- Die Milch sollte gut gekühlt sein.
- Verwenden Sie - je nach Geschmack - Milch mit einem Fettgehalt bis zu 3,5%.
- Eine bereits erwärmte Milch schäumt schlecht auf.

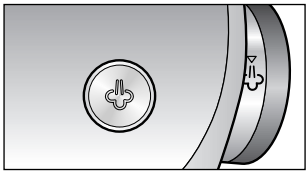
Dampf erzeugen

Zum Aufschäumen der Milch benötigen Sie Dampf.

WARNUNG - vor Verbrühen durch heißes Wasser bzw. Wasserdampf

- Setzen Sie niemals Körperteile dem Dampf-/Heißwasserstrahl aus. Berühren Sie keine heißen Geräteteile, wie z.B. das Dampfrohr oder das Metall der Aufschäumdüse.
  Verwenden Sie die Dampf- bzw. Aufschäumfunktion nur, wenn ein geeignetes Gefäß unter der Aufschäumdüse steht.

- Fassen Sie die Aufschäumdüse nur am oberen schwarzen Rand an. Die Metallteile werden heiß!

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻, um das Gerät einzuschalten.
2. 
   Drücken Sie die Taste mit dem Dampf-Symbol . Die Taste blinkt rot - die Maschine heizt für die Dampfzubereitung auf. Sobald die Taste dauerhaft rot leuchtet, ertönt ein kurzer Piepton und die Maschine ist bereit.

3.

Halten Sie ein hitzeunempfindliches Gefäß mit Henkel unter die Aufschäumdüse. Drehen Sie den Drehknopf langsam gegen den Uhrzeigersinn über den Widerstand hinaus. Eine geringe Menge Wasser tritt aus.

Nicht erschrecken! Der Dampf wird unter Druck ausgegeben.
Der Dampf kann anfangs in kleinen Stößen austreten. Das ist normal und unbedenklich.

4. Sobald der Wasserstrahl versiegt und nur noch Dampf austritt, drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn.

Die Maschine ist für die Milchschaum-Zubereitung bereit.

Milch aufschäumen

5. Füllen Sie einen Becher oder ein Kännchen zu einem Drittel mit kalter Milch.
6. Halten Sie den Behälter so unter die Aufschäumdüse, dass die Aufschäumdüse tief in die Milch eintaucht.
7.

Drehen Sie den Drehknopf langsam gegen den Uhrzeigersinn über den Widerstand hinaus. Machen Sie kreisende Bewegungen mit dem Behälter. Dabei sollte die Aufschäumdüse immer unter der Oberfläche der Milch bleiben.

Hat sich ausreichend Schaum gebildet, drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn zu.

Der Schaum ist nun für die weitere Verwendung fertig.

Nach dem Aufschäumen - Dampf ablassen

Damit sich keine Luft im System bildet und um die Aufschäumdüse freizuspülen, gehen Sie wie folgt vor:

8. Drücken Sie die Dampftaste , um die Dampf-Funktion auszuschalten. Die Dampftaste blinkt weiß.
9.

Halten Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter die Aufschäumdüse.

Tipp: Um Spritzer zu vermeiden, füllen Sie zuvor etwas Wasser in das Gefäß und tauchen die Aufschäumdüse hinein.

Drehen Sie den Drehknopf langsam bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.
Aus der Aufschäumdüse tritt zunächst Dampf und danach heißes Wasser aus.

Sobald alle Tasten dauerhaft leuchten, ertönt ein kurzer Piepton.
Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn zu.

Neben dem Effekt, dass die Aufschäumdüse durchspült wurde, ist die Maschine nun auch wieder soweit abgekühlt, dass Sie Kaffee brühen können.

10. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um das Gerät auszuschalten.

Aufschäumdüse reinigen

Warten Sie mit dem Reinigen von Dampfrohr und Aufschäumdüse nicht zu lange. Ablagerungen an diesen Teilen lassen sich später nur schwer entfernen (siehe „Reinigen").

⚠	**WARNUNG** - vor Verbrennungen durch heiße Geräteteile • Dampfrohr und Aufschäumdüse sind nach dem Gebrauch heiß. Fassen Sie sie nicht mit bloßen Händen an. Verwenden Sie einen Topflappen o.Ä.

Brüh- und Aufschäumtemperaturen oder Maschine aufheizen und abkühlen

Für die Zubereitung von Kaffee oder Espresso wird eine niedrigere Temperatur benötigt, als für die Dampf-Funktion zum Milchaufschäumen.

Wenn Sie die Dampftaste drücken, heizt die Maschine in etwa 40 Sekunden von Brühtemperatur auf höchste Temperatur zur Dampferzeugung auf.

Dampftasten-Anzeigen

Die Dampftaste zeigt an, was gerade passiert bzw. wozu die Maschine bereit ist:

blinkt rot	= heizt auf zum Milchaufschäumen (Dampfentnahme)
leuchtet rot	= bereit zum Milchaufschäumen
blinkt weiß	= kühlt herunter zum Kaffeebrühen oder für heißes Wasser
leuchtet weiß	= bereit zum Kaffeebrühen oder zur Wasserentnahme

Versehentlich die Dampftaste gedrückt?

Sollten Sie einmal versehentlich die Dampftaste gedrückt haben, kann diese durch erneutes Drücken wieder ausgeschaltet werden. Gegebenenfalls hat sich die Maschine aber schon soweit aufgeheizt, dass Sie nun bis zu 15 Minuten warten müssten, bis sie sich von selbst wieder auf Brühtemperatur abgekühlt hat.

Maschine schnell herunterkühlen - nach dem Milchaufschäumen zur Kaffee-Zubereitung

Diesen Vorgang können Sie erheblich beschleunigen - auf etwa 20 bis 30 Sekunden. Gehen Sie dazu vor wie im vorhergehenden Kapitel „Milchschaum herstellen“ unter „Nach dem Aufschäumen - Dampf ablassen“ beschrieben.

Heißes Wasser entnehmen
- für einen Tee oder zum Tassen-Vorwärmen

Diese Funktion ist praktisch, um zum Beispiel Espressotassen vorzuwärmen oder Wasser für einen Tee zu entnehmen.

Die Maschine ist zur Heißwasser-Ausgabe bereit, wenn die Dampftaste weiß leuchtet.

Aus folgenden Situationen erreichen Sie diesen Zustand:

a) Wenn die Maschine ausgeschaltet ist:

- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste .
  Sobald alle Tasten konstant leuchten, ertönt ein Piepton und die Maschine ist bereit.

b) Wenn zuvor Kaffee oder Espresso zubereitet wurde:

Sobald alle Tasten konstant leuchten, ertönt ein Piepton und die Maschine ist betriebsbereit.

c) Wenn zuvor die Dampf-Funktion eingeschaltet war:

- Drücken Sie die Dampftaste . Die Taste blinkt weiß.
- Warten Sie ca. 15 Minuten, bis die Dampftaste konstant weiß leuchtet. Oder lassen Sie etwa 30 Sekunden Dampf ab wie im Kapitel „Milchschaum herstellen“ unter „Nach dem Aufschäumen - Dampf ablassen“ beschrieben.

-

  Stellen oder halten Sie ein geeignetes Gefäß unter die Aufschäumdüse.

  Drehen Sie den Drehknopf langsam bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Aus der Aufschäumdüse tritt heißes Wasser aus und läuft in das Gefäß.

  Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn zu.

Kaffeespezialitäten zubereiten

In diesem Kapitel haben wir einige Rezepte köstlicher Kaffeespezialitäten für Sie zusammengestellt, und zwar:

- Cappuccino
- Espresso Macchiato
- Latte Macchiato und
- Coffee Mocha

Bei all diesen Kaffeespezialitäten benötigen Sie als Basis

- aufgeschäumte Milch und
- frisch gebrühten Espresso

Wie Sie mit Ihrer Maschine Espresso und Milchschaum zubereiten, haben wir bereits weiter vorne beschrieben. Nachfolgend ein paar Tipps und Rezepte.

Cappuccino

Der Klassiker unter den Espresso-Spezialitäten, der seinen Namen der zweifarbigen Kapuze (weiß und braun) der Kapuzinermönche verdankt.

Zutaten:

1 schwarze Espresso-Kapsel (50 ml)
50 bis 80 ml Vollmilch
Kakaopulver zur Dekoration

Zubereitung:

1. Brühen Sie einen Espresso in eine vorgewärmte Kaffee- oder Cappuccino-Tasse.
2. Schäumen Sie die Milch auf.
3. Füllen Sie den Espresso mit flüssiger, heißer Milch auf.
4. Setzen Sie mit einem Esslöffel eine große Haube festen Milchschaum auf den Espresso.
5. Bestreuen Sie die Schaumhaube mit etwas Kakaopulver und servieren Sie den Cappuccino sofort.

Espresso Macchiato

Ein „gefleckter" Espresso für den eiligen Genießer.

Zutaten:

1 schwarze Espresso-Kapsel (50 ml)

1 bis 2 Esslöffel Vollmilch

Zubereitung:

1. Brühen Sie einen Espresso in eine vorgewärmte Espresso-Tasse.
2. Schäumen Sie die Milch auf.
3. Geben Sie die aufgeschäumte Milch esslöffelweise hinzu, so dass der Espresso „gefleckt" (ital. macchiato) aussieht.

Latte Macchiato

Der vielschichtige Genuss liegt voll im Trend.

Zutaten:

1 schwarze Espresso-Kapsel (50 ml)

100 bis 120 ml Vollmilch

Zubereitung:

1. Füllen Sie ein hohes, schlankes Glas gut zur Hälfte mit kalter Milch. Das Glas muss unter den Kapselhalter der Maschine passen.
2. Schäumen Sie die Milch im Glas auf. Wenn die Milch warm ist und sich ausreichend Schaum gebildet hat, ist der Milchschaum fertig. (Zum schnellen Herunterkühlen für die Espressozubereitung gehen Sie wie auf Seite 21 unter Punkt 8. und 9. beschrieben vor.)

3. Brühen Sie einen Espresso direkt in das Glas hinein.
   Der Schichteffekt entsteht dabei von selbst.

   Servieren Sie das Glas mit einem langstieligen Löffel zum Umrühren.

Coffee Mocha

Die amerikanische Variante des Schoko-Kaffees.

Zutaten:

1 schwarze Espresso-Kapsel (50 ml)

100 bis 120 ml Vollmilch

20-30 ml Schokoladen-Sirup

Kakaopulver zur Dekoration

Zubereitung:

1. Brühen Sie einen Espresso in einen vorgewärmten Becher.
2. Geben Sie, je nach Geschmack, den Schokoladen-Sirup hinzu und rühren Sie um.

Tipp: Wenn Sie keinen Schokoladen-Sirup haben, können Sie auch Kakaopulver mit Zucker mischen.

3. Schäumen Sie die Milch auf.
4. Füllen Sie die Tasse mit heißer Milch auf und versehen Sie sie mit einer schönen Milchschaumhaube.
5. Bestreuen Sie die Milchschaumhaube mit Kakaopulver.

Ausschalt-Funktion

Die Maschine ist mit einer automatischen Ausschalt-Funktion ausgestattet. Wurde etwa 2 Stunden keine Taste gedrückt und der Drehknopf nicht genutzt, schaltet sich die Maschine automatisch aus. Dabei ertönt ein Piepton.

Dies ist einerseits eine Sicherheitsfunktion, andererseits wird dadurch Energie gespart. Sie sollten die Maschine jedoch nach Gebrauch mit der Ein-/Aus-Taste ⏻ ausschalten.

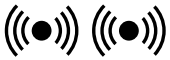
Bedienfeld-Leuchten und Pieptöne - das bedeuten sie

Über die in den Tasten integrierten Leuchten des Bedienfeldes informiert Sie die Maschine, was sie gerade macht. Zusätzlich gibt die Maschine Pieptöne ab.

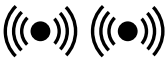
Hier erfahren Sie kurz und übersichtlich, was es bedeutet, wenn eine oder mehrere Tasten blinken bzw. dauerhaft leuchten. Und wann die Maschine lange oder kurze Pieptöne abgibt.

Übersicht der Pieptöne

Die Maschine piept grundsätzlich, wenn sie bereit ist oder wenn sie mit einem Vorgang fertig ist. Für diejenigen, die es genauer wissen möchten, haben wir hier eine Übersicht der Töne zusammengestellt.

Aufheizen / Abkühlen abgeschlossen	
5 Sekunden nach Kaffeezubereitung (Ventil geschlossen)	
Automatisches Ausschalten nach ca. 2 Stunden Nichtgebrauch	
Wasserstand unterschreitet während des Gebrauchs 50 ml oder ist nach Gebrauch kleiner als 200 ml (MIN)	
Entkalkungsprogramm: Behälter mit Wasser nachfüllen	
Entkalken abgeschlossen	

Bedeutung der Symbole:

1 Piepton kurz 1 Piepton lang  2 Pieptöne lang

Übersicht der Leuchten

Gerät heizt zur Kaffeezubereitung auf	☼	●				
Gerät bereit für Kaffeezubereitung/Wasserentnahme	●		●	●	●	● weiß
Brühvorgang läuft	●	●	jeweilige Taste blinkt			
Gerät heizt zur Dampferzeugung auf	●	●				☼ rot
Gerät ist bereit für Dampferzeugung	●	●				● rot
Gerät kühlt von Dampferzeugung auf Kaffeezubereitung herunter	●	●				☼ weiß
Inbetriebnahme wird durchgeführt	☼	☼	☼	☼	☼	☼ weiß
Wasser nachfüllen	☼	☼				
Wasserstand sinkt während des Gebrauchs unter MIN	●	●	●	●	●	● *
Entkalkungsprogramm: Warten auf Start der Reinigungsphase (Kapselhalter oder Dampfventil ist offen, Behälter leer, Tastendruck fehlt)	●	●	☼	☼		● weiß
Entkalkungsprogramm: Warten auf Start der Spülphase (Kapselhalter oder Dampfventil ist offen, Behälter leer, Tastendruck fehlt)	●	●		☼	☼	● weiß
Entkalkungsprogramm: Reinigungsphase Spülphase	●	●	Lauflicht von rechts nach links von links nach rechts			● weiß
Störung	☼	☼	☼	☼	☼	☼ rot

Bedeutung der Symbole: ● Leuchte leuchtet dauerhaft ☼ Leuchte blinkt ● abhängig vom Wasserstand

* weiß (Wasser) oder rot (Dampf)

Entlüften

Wurde die Maschine 2-3 Tage nicht benutzt, befinden sich abgestandenes Wasser und Luft im System.

In seltenen Fällen kann auch beim Aufschäumen von Milch Luft ins System gelangt sein. In diesem Fall wird der danach gebrühte Kaffee sehr stark, da zu wenig Wasser durchläuft.

In diesen Fällen muss die Maschine entlüftet werden. Gehen Sie wie folgt vor:

1. Füllen Sie den Wasserbehälter mit kaltem Leitungswasser bis zur MAXimal-Markierung.
2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻ .
3.

   WARNUNG - vor Verbrühen durch heiße Wasserspritzer oder Wasserdampf

   • Mit dem Einschalten heizt die Maschine auf. Wenn Sie langsam vorgehen, kann das Wasser bereits heiß sein.

Stellen Sie einen Behälter unter die Aufschäumdüse.
Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn so weit auf, bis Wasser aus der Aufschäumdüse in die Tasse läuft.

Sofern die Maschine schon aufgeheizt ist, tritt zuerst Dampf aus und anschließend Wasser.

4. Sobald der Behälter mit Wasser gefüllt ist, drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn. Der Wasseraustritt stoppt.
   Gießen Sie das Wasser weg. Die Maschine ist jetzt wieder einsatzbereit.

Reinigen

GEFAHR eines elektrischen Schlages

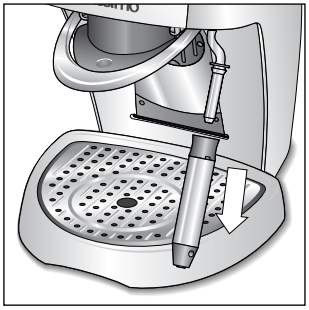
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Maschine reinigen.
- Tauchen Sie Maschine, Stecker und Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

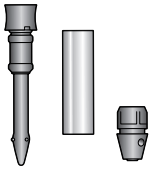
WARNUNG - vor Verbrennungen durch heiße Geräteteile

- Lassen Sie die Maschine vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

Dampfrohr und Aufschäumdüse reinigen

Aus gesundheitlichen Gründen sollten alle Teile, die mit Milch in Berührung kommen, nach dem Benutzen sorgfältig gereinigt werden.

1.  Ziehen Sie die Aufschäumdüse nach unten ab.



Zerlegen Sie die Aufschäumdüse in 3 Teile und spülen Sie die Teile gründlich ab.

2. Wischen Sie das Dampfrohr ab. Sollte das Dampfrohr verstopft sein, was selten vorkommt, können Sie es mit einer Nadel o.Ä. wieder frei machen.
3. Stecken Sie die Aufschäumdüse wieder zusammen.
4. Schieben Sie die Aufschäumdüse bis zum Anschlag auf das Dampfrohr.

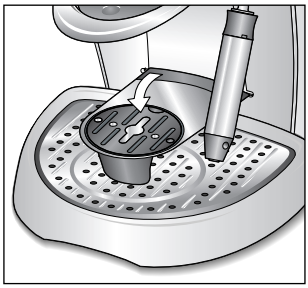
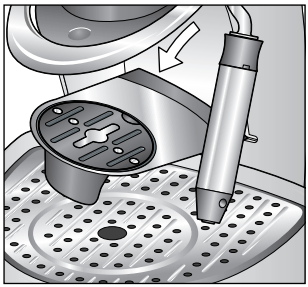
Abtropfschale und -gitter reinigen

Abtropfschale und -gitter können abgewaschen oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

1. Reinigen Sie Abtropfschale und -gitter und trocknen Sie beides ab.
2. Fügen Sie Abtropfschale und -gitter zusammen und setzen die Abtropfschale wieder soweit wie möglich in das Gerät ein. Die Abtropfschale muss bis zum Anschlag eingeschoben werden. Prüfen Sie den korrekten Sitz.

Tischchen reinigen

Das Tischchen kann zum leichteren Reinigen abgenommen werden.

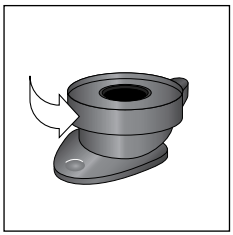
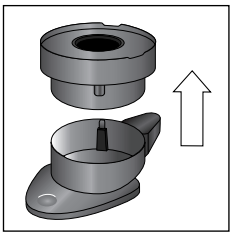
1. Klappen Sie das Tischchen herunter.
2.  Ziehen Sie das Tischchen auf einer Seite nach vorne heraus.
3. Das Tischchen kann von Hand gespült oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
4.  Setzen Sie das Tischchen rechts in die Halterung und drücken es links - wie abgebildet - vorsichtig von oben in die Führung.

Gehäuse reinigen

Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Lappen ab.

Kapselhalter reinigen

Der Kapselhalter besteht aus zwei Teilen und muss vor dem Reinigen auseinander genommen werden.

1.  

   Drehen Sie den oberen Teil des Kapselhalters bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.

   Ziehen Sie ihn nach oben.

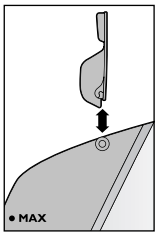
2. Spülen Sie die beiden Teile mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser gründlich nach und trocknen Sie die Teile danach ab. Der Kapselhalter ist für das Reinigen in der Geschirrspülmaschine ungeeignet.
3. Stecken Sie den oberen Teil des Kapselhalters in den unteren und drehen ihn bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn. Achten Sie darauf, dass beide Teile fest miteinander verbunden sind.
4. Schieben Sie den Kapselhalter in das Gerät. Lassen Sie den Arretierhebel hochgeklappt.

Wasserbehälter reinigen

Der Wasserbehälter sollte einmal pro Woche gereinigt werden.

1. Ziehen Sie den Wasserbehälter gerade nach oben heraus.
2. Spülen Sie den Wasserbehälter unter fließendem Leitungswasser und trocknen Sie ihn danach ab. Er ist nicht spülmaschinengeeignet.
3. Setzen Sie den Wasserbehälter wieder ein.

Bei Bedarf kann der kleine Deckel am Wasserbehälter abgenommen werden:



Zum Abnehmen und Aufsetzen muss der Deckel senkrecht nach oben stehen - wie abgebildet. Nur so lässt sich der Deckel abnehmen oder aufsetzen.

Entkalken

	VORSICHT - Geräteschäden durch Verkalkung • Entkalken Sie die Maschine regelmäßig. Das erhöht die Lebensdauer Ihrer Maschine und spart Energie.

Wie oft Sie die Maschine entkalken müssen, ist abhängig von der Häufigkeit der Benutzung und der Wasserhärte.

Die Wasserhärte in Ihrer Wohngegend können Sie beim zuständigen Wasserwerk erfragen.

Ihre Maschine muss entkalkt werden, wenn ...

... der Brühvorgang deutlich länger dauert als üblich,

... beim Brühvorgang mehr Geräusche als sonst auftreten.

Beachten Sie:

- Verwenden Sie handelsüblichen flüssigen und umweltfreundlichen Entkalker für Kaffee- und Espressomaschinen.
- Beachten Sie die Angaben des Herstellers auf der Verpackung.
- Sie können die Maschine auch umweltfreundlich mit einer Mischung aus Zitronensäure oder Essig und Wasser entkalken.
- Verwenden Sie keine Entkalker auf Basis von Ameisensäure.

Entkalken mit handelsüblichem Entkalker

1. Lösen Sie das Entkalkungsmittel laut Herstellerangaben in Wasser auf und füllen Sie es in den Wasserbehälter. Füllen Sie mindestens 0,75 und maximal 1 Liter ein.
2. Schieben Sie den Kapselhalter - ohne Kapsel - in die Maschine und drücken Sie den Arretierhebel bis zum Anschlag nach unten.
3. Stellen Sie ein geeignetes Gefäß mit mindestens einem Liter Fassungsvermögen auf das Abtropfgitter unter die Austrittsöffnung des Kapselhalters.
4. Das Dampfventil muss geschlossen sein. Drehen Sie ggf. den Drehknopf bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.
5. Die Maschine muss ausgeschaltet sein. Halten Sie die Dampftaste gedrückt und drücken Sie zusätzlich die Ein-/Aus-Taste .
   Nach etwa 5 Sekunden können Sie die Tasten loslassen, der Vorgang startet.

6. Die Kaffeesorten-Tasten blinken als Lauflicht von rechts nach links.
   Die Pumpe transportiert die Entkalkerlösung in gewissen Zeitintervallen in den Boiler. Das Ende des Entkalkungsvorgangs wird durch einen Piepton und das Blinken der Caffè Crema- und der Espresso-Taste angezeigt.
   Dieser Vorgang dauert 45 bis 60 Minuten.
   Leeren Sie nun das Auffanggefäß und stellen es wieder unter die Austrittsöffnung des Kapselhalters.
7. Für die Spülphase leeren Sie den Wasserbehälter, spülen ihn mit klarem Wasser aus und befüllen ihn mit mindestens 0,75 und maximal 1 Liter kaltem Leitungswasser.
8. Zum Starten der Spülphase drücken Sie eine der Kaffeesorten-Tasten.
   Die Kaffeesorten-Tasten blinken als Lauflicht von links nach rechts.
   Das Ende des Entkalkungsprogramms wird durch zwei Pieptöne angezeigt.
9. Füllen Sie den Wasserbehälter erneut mit kaltem Leitungswasser.
10. Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter die Aufschäumdüse. Drehen Sie den Drehknopf und entnehmen Sie heißes Wasser, bis ein kontinuierlicher Wasserstrahl austritt.
    Die Maschine ist nun entkalkt und wieder einsatzbereit.

Umweltfreundlich entkalken

Um die Umwelt zu schonen, empfehlen wir, eine Lösung aus Zitronensäure oder Essig (keine Essigessenz!) und Wasser selbst herzustellen.

Mischen Sie dazu kaltes Wasser mit Essig oder Zitronensäure im Verhältnis 4 Teile Wasser zu 1 Teil Essig/Zitronensäure.

Geben Sie diese Mischung in den Wasserbehälter und gehen Sie vor wie im vorherigen Abschnitt beschrieben.

Störung / Abhilfe

Kaffee tropft nur sehr langsam heraus. Es tritt zu wenig/viel Kaffee/Wasser aus.	• Das Gerät ist verkalkt. • Falsche Taste gedrückt (bei Espresso treten nur etwa 50 ml Wasser aus). • Wassermenge falsch eingestellt.
Gerät reagiert nicht auf Drücken der Kaffeesorten-Tasten.	• Arretierhebel ist nicht korrekt nach unten gedrückt. • Kapselhalter ist nicht eingesetzt. • Wenn die beiden vorhergehenden Punkte nicht zutreffen, für 10 Sekunden den Netzstecker ziehen. • Tritt der Fehler vor dem ersten Gebrauch auf, drehen Sie den Dampfdrehknopf zu (Punkt 7. der Inbetriebnahme). • Blinken aller Tasten - siehe rechts „Alle Tasten blinken.“
Kaffee schmeckt nicht. Kaffee ist zu stark bzw. zu schwach. Kaffee ist zu stark.	• Falsche Taste gedrückt. Kapsel- und Tastenfarbe müssen übereinstimmen (Punkt 5. „Kaffee brühen“). • Kapsel wurde bereits verwendet. Eine Kapsel kann nur 1 x verwendet werden. • Wassermenge falsch eingestellt. • Es befindet sich Luft im System. Maschine entlüften - siehe Kapitel „Entlüften“.
Der Milchschaum hat zu wenig Volumen oder das Aufschäumen dauert zu lange.	• Milch zu heiß, zu alt oder mit zu hohem Fettgehalt, etc. Verwenden Sie kühle Milch (max. 3,5% Fett). • Aufschäumdüse und/oder Dampfrohr verschmutzt. • Gerät verkalkt.

Es wird kein Dampf erzeugt. Es tritt kein Wasser aus der Aufschäumdüse.	• Gerät war noch nicht aufgeheizt. • Aufschäumdüse und/oder Dampfrohr verschmutzt.
Es tritt zu wenig oder kein Kaffee aus und die Kapsel lässt sich nicht herausnehmen.	• In seltenen Fällen kann es vorkommen, dass die Kapsel nicht korrekt von der Maschine angestochen wurde. Dann blockiert der Kapselhalter kurzzeitig. Warten Sie etwa 2 Minuten und versuchen Sie dann erneut, die Kapsel zu entnehmen.
Dampftaste blinkt weiß und es tut sich scheinbar nichts.	• Die Maschine kühlt von Dampferzeugungs-Temperatur auf die niedrigere Kaffee-Brüh-Temperatur herunter. Der Vorgang dauert bis zu 15 Minuten. Sie können den Vorgang auf 30 Sekunden reduzieren, indem Sie vorgehen, wie im Kapitel „Milchschaum herstellen - Dampf ablassen“ beschrieben.
Die Wassermenge lässt sich nicht verändern.	• Die Mindestmenge von 25 ml darf nicht unterschritten werden. Siehe Kapitel „Einstellen der Wassermenge bzw. der Stärke des Kaffees“ oder „Kaffee brühen - Punkt 5. Informationsabsatz.
Alle Tasten blinken.	• Vor dem ersten Gebrauch blinken alle Tasten weiß. Dies ist keine Fehlfunktion. Gehen Sie wie im Kapitel „Inbetriebnahme“ beschrieben vor. • Wenn alle Tasten blinken und die Dampftaste rot, ist eine Fehlfunktion aufgetreten. Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein. • Entlüften Sie die Maschine - siehe Kapitel „Entlüften”.

Technische Daten

Artikelnummer:	257 880 D/A
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Leistung:	1050 Watt
Schutzklasse:	I
Betriebstemperatur:	+10 bis +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg, www.tchibo.de

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.

CE

Entsorgen

Gerät und Verpackung wurden aus wertvollen Materialen hergestellt, die wiederverwertet werden können.

Die Wiederverwertung verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie die örtlichen Möglichkeiten zum sortenreinen Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.

Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie können Altgeräte kostenlos bei einer Sammelstelle abgeben. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Garantie

Wir übernehmen **40 Monate Garantie** ab Kaufdatum.

Dieses Produkt wurde nach den neuesten Fabrikationsmethoden hergestellt und einer genauen Qualitätskontrolle unterzogen. Wir garantieren für die einwandfreie Beschaffenheit dieses Artikels.

Innerhalb der Garantiezeit beheben wir kostenlos alle Material- oder Herstellfehler.

Sollte sich wider Erwarten ein Mangel herausstellen, **rufen Sie bitte zunächst die Cafissimo Service Hotline an**.

Unser Cafissimo-Kompetenzteam hilft Ihnen gerne und vereinbart mit Ihnen die weitere Vorgehensweise.

Von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die auf unsachgemäßer Behandlung oder mangelnder Entkalkung beruhen, sowie Verschleißteile und Verbrauchsmaterial. Diese können Sie unter der angegebenen Rufnummer bestellen.

Nichtgarantiereparaturen können Sie gegen individuelle Berechnung zum Selbstkostenpreis vom Tchibo Service Center durchführen lassen.

Für Produktinformationen, Zubehörbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung rufen Sie bitte die **Cafissimo Service Hotline** an.

Bei Rückfragen geben Sie bitte die Artikelnummer an.

Tchibo Service Center und Cafissimo Service Hotlines

Deutschland

TCHIBO SERVICE CENTER SCHÄUBLE
Nachtwaid 8
79206 Breisach

DEUTSCHLAND

01805 - 60 25 60
14 Cent/Min. a. d. Festnetz;
maximal 42 Cent/Min. a. d. Mobilfunk

FAX:
01805 - 38 33 39
14 Cent/Min. a. d. Festnetz;
maximal 42 Cent/Min. a. d. Mobilfunk

Montag – Sonntag
(auch an Feiertagen)
von 8.00 bis 22.00 Uhr
E-Mail: cafissimo-service@tchibo.de

Österreich

TCHIBO SERVICE CENTER BREISACH
Paketfach 90
4005 Linz

ÖSTERREICH

0800 - 88 02 65
(gebührenfrei)

Montag – Sonntag
(auch an Feiertagen)
von 8.00 bis 22.00 Uhr
E-Mail:
cafissimo-service@tchibo.at

Schweiz

TCHIBO SERVICE CENTER SCHWEIZ
Hirsrütiweg
4303 Kaiseraugst

SCHWEIZ

0844 - 80 08 55
(Festnetztarif)

Montag – Sonntag
(auch an Feiertagen)
von 8.00 bis 22.00 Uhr
E-Mail:
cafissimo-service@tchibo.ch

Service-Scheck

Bitte den Scheck in Blockschrift ausfüllen und mit dem Artikel einsenden.

Artikelnummer:
(bitte ausfüllen) ––– –––

(Die Artikelnummer finden Sie auf Seite 38)

Name

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Land

Tel. (tagsüber)

Liegt kein Garantiefall vor:
(bitte ankreuzen)

- ❑ Artikel bitte unrepariert zurücksenden.
- ❑ Bitte Kostenvoranschlag erstellen, wenn Kosten von über EUR 10,-/SFR 17,- entstehen.

Fehlerangabe

Kaufdatum

Datum/Unterschrift